

EXTRA-INFORMATIONEN: KULINARISCHES TRIEST

Einzigartig: Triests Buffets

Was man in Triest „Buffet“ nennt, hat rein gar nichts mit den Buffets unserer Breiten zu tun, wie man sie zum Beispiel in Bahnhöfen findet. Und erst recht nichts mit Buffets, von denen man sich selbst bedienen kann. Die Buffets in Triest entstanden vor über hundert Jahren zuerst in der Nähe des Hafens und aus einem daraus resultierenden Zweck: Die vielen Hafenarbeiter, deren harte Arbeit bereits mitten in der Nacht begonnen hatte, bereits am Vormittag zu stärken. Klar, dass das am besten mit deftigen Sachen ging. Und auch heute noch sollten Vegetarier einen großen Bogen um die über 50 Buffets in der Stadt machen: Denn sie bieten in erster Linie Würstel, Schinken, gekochtes und geselchtes Fleisch, ganz nach altösterreichischer Tradition, dazu einfachen, süffigen Wein und Bier vom Fass. Gegessen wird traditionell im Stehen – obwohl die meisten Buffets heute bereits mit Tischen ausgestattet sind. Buffets sind kommunikative Orte ohne Standes-Schranken, die von Arbeitern wie von Generaldirektoren gern besucht werden. Auch die Tischkultur ist unprätentiös – Papiertischtücher sind Standard.

Buffet da Pepi. Im Börsenviertel Triests ist das kleine, 1903 von Pepi Klajnsic gegründete Lokal selbst mit geschlossenen Augen nicht zu verfehlen: Die Türe ist so gut wie immer offen, und ständig zieht der heraus strömende Duft die Menschen wie ein Magnet hinein. 35 finden bequem Platz, doch meistens drängen sich mehr um die Töpfe, in denen es brodelt und köchelt. Hinter der Theke steht Elvio Muha oder einer der heutigen Mitbesitzer (Darko und Paolo), wie ein Hohepriester der Fleischeslust und zelebriert das seit Jahrzehnten gleiche Ritual: Mit einer zweizinkigen Gabel werden die Fleischstücke aus dem heißen Wasser gefischt und auf einer Marmorplatte mit einem großen Messer tranchiert. Auf einen Teil der Selchzungen, Schweinsfüße, Würste und des Kaiserfleischs wird anschließend frischer Kren (Meerrettich) gerieben, der andere Teil wird mit Sauerkraut serviert. Fazit: Eine einzige Schweinerei – aber eine, auf die man sich immer wieder gern einlässt.

Buffet da Pepi, Via Cassa di Risparmio 3, I-34100 Triest.
Täglich außer Sonntag 8.30 bis 21.30 Uhr.
Tel. +39-040-366-858

Da Giovanni. Das Lieblingsbuffet des Chefs der Triester Kriminalpolizei, Proteo Laurenti, und seines Schöpfers, Veit Heinichen. „Er kommt allerdings immer erst dann, wenn ich schon wieder weg bin“, so der in Triest lebende Krimiautor. Zwei seiner vier Laurenti-Krimis liefen bereits auf ARD zur Primetime, zwei weitere sollen bald verfilmt werden. „Auf der Theke des Buffets thront eine riesige Mortadella wie ein fetter König“ (© Veit Heinichen/Ami Scabar: „Triest, Stadt der Winde“, Verlag Sanssouci), und an der Decke baumeln die Prosciutti. Beides lässt einen hiesigen Chefarzt völlig kalt – kommt er doch täglich auf eine Portion Kutteln vorbei. Da Giovanni, Via San Lazzaro 14, I-34100 Triest.
Täglich außer Sonntag 8.00 bis 15.30 Uhr und 16.30 bis 22.00Uhr.
Tel. +39-040-639-396

Buffet da Siora Rosa. Eine Art Edel-Bufferet an der Piazza Hortis mit einem Hinterzimmer, in dem man auch ganz in Ruhe speisen kann (in der warmen Jahreszeit ist das auch im Freien möglich). Die Gerichte aus dem Siedefleischkessel bekommt man zu jeder Jahres- und Tageszeit, mittags und abends gibt es darüber hinaus noch saisonale Spezialitäten wie geschmorten Tintenfisch oder Lasagne mit frischen Steinpilzen. Und noch etwas probiert man als Triest-Neuling am besten hier: Jota, die für die Stadt typische Krautsuppe.
Buffet da Siora Rosa, Piazza Hortis 3, I-34100 Triest.
Montag bis Freitag 8.00 bis 20.00 Uhr.
Tel. +39-040-301-460

Das Meer auf dem Teller

Fisch hat Tradition in Triest. Schließlich war die Stadt, bevor ihr Kaiserin Maria Theresia den Status eines Freihafens verlieh und sie damit zum Blühen brachte, ein verschlafenes Fischerdorf. Das Meer vor der Stadt ist trotz des Hafens sehr sauber – weit sauberer als noch vor einigen Jahrzehnten. Nur die Thunfische sind seit 1954 ausgeblieben. Und noch etwas ist anders geworden – allerdings erst vor kurzer Zeit: Der berühmte Fischmarkt, über zwei Jahrhunderte lang an der Rive, der breiten Meerespromenade im Zentrum ansässig, übersiedelte in die Vorstadt.

Der Fisch aus der Region. Sardinien, Sardellen, Makrelen und Kalmare, Taschenkrebse und Muscheln sind reich im Golf von Triest vertreten. „Luxusfische“ werden woanders gefangen – „Pesce Povero“, „Fisch der Armen“ nennt man deshalb auch den Fang der einheimischen Fischer, der heute eigentlich eher ein Zeichen von Reichtum ist. Denn so fangfrisch können selbst im Zeitalter der grenzenlosen Transportlogistik kein Fisch und keine Meeresfrucht auf den Teller gelangen. Dieser Tatsache wird man sich in den Restaurants der Stadt mehr und mehr bewusst. Angenehmer Nebeneffekt: Der Fisch der Region kostet nicht die Welt. Zu den Vorreitern dieser Bewegung zurück zum Authentischen gehören urige Lokale wie El Fornel und die Antipastoteca del Mare in Triest sowie Al Pescaturismo in Villagio del Pescatore zwischen Duino und Monfalcone.

El Fornel, Via dei Fornelli 1, 34121 Triest,
Di-So mittags, www.elfornel.com, Tel. +39-040-322-0262
Man nimmt Platz an riesengroßen Tischen, holt sich seinen Wein und wählt aus dem Fischangebot.

Antipastoteca di Mare, Via della Fornace 1, 34121 Triest,
Di-So mittags, www.antipastotecadimare.it, Tel. +39-040-309-606
Keine ersten oder zweiten Gänge, sondern „nur“ Häppchen mit Fisch und Meeresfrüchten, dazu Polenta und geröstetes Knoblauchbrot.

Al Pescaturismo, Villagio del Pescatore, Zona Cava, 34013 Duino Aurisina (TS),
Mai-Oktober Mi-So, www.alpescaturismo.it, Tel. +39-339-639-0473
Holzhaus einer alteingesessenen Fischerfamilie am Strand, einfache Fischgerichte.

Fisch am Fels: 171 Meter über dem Meer. Dass man frischen Fisch und Meeresfrüchte nicht nur am Golf von Triest, sondern auch am darüber liegenden steinigen Karst genießen kann, beweist die Osteria Pettiroso. Das im hoch über der Küste gelegenen ehemaligen Fischerdorf Santa Croce beheimatete und nach dem in dieser Gegend oft gesichteten Rotkehlchen benannte Lokal überrascht vor allem damit, dass die Küche den Spagat zwischen bodenständig und kreativ auf das Feinste beherrscht. Da werden Messer- und Jakobsmuscheln aufgetischt, der frisch gefangene Octopus hauchdünn zu Carpaccio geschnitten und mariniert, Salat von der Seespinne zubereitet und die Tradition der Brodetto, der klassischen Suppe aus Meeresfrüchten, hochgehalten.

Neuerdings hat Emiliano, Wirt und Koch in Personalunion, sogar literarisch Karriere gemacht: Das Pettiroso ist das Lieblingslokal von Proteo Laurenti, dem Kommissar aus den Triest-Krimis des in der k&k-Hafenstadt ansässigen Bestsellerautors Veit Heinichen. Auch diesen trifft man häufig dort an. Beide gleichzeitig allerdings nie: „Ich komme immer erst, wenn Laurenti bereits gegangen ist“, so Heinichen, der von seinem Wohnsitz aus auf seiner Vespa nur ein paar enge Gassen hinaufzudüsen braucht.

Osteria Il Pettiroso, Santa Croce 16, Duino-Aurisina (TS)
Montag abends bis Mittwoch und Freitag bis Sonntag 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 24.00 Uhr,
Tel. +39-040-220-619

Die Altstadt-Fischräucherei

„**Fischlaboratorium**“ nennt Piero Anzellotti sein kleines Gassenlokal *SaluMare* in der Via Cavana. In Rekordzeit seit Ende 2006 hat er es geschafft, zu einer Triestiner Institution zu werden. Er betreibt die einzige handwerkliche Fischräucherei der Altstadt und erfreut Feinschmecker mit frisch geräuchertem Stör, Lachs, Schwertfisch und Thunfisch. Wer diese Köstlichkeiten nicht gleich an Ort und Stelle mit einem Glas Wein probieren möchte – so wie es mittags viele tun – der kann alles auch bequem mitnehmen. Anzellottis eigene Version von Sarde in Saor erfreut sich dabei größter Beliebtheit: Bevor er die Sardinen mariniert werden sie geräuchert. Aber auch sein Baccalá mantecato (Stockfischcreme) und seine Fisch- und Meeresfrüchte-Kreationen sind köstlich. Darüber hinaus kann man bei SaluMare auch ausgewählte haltbar gemachte Fischspezialitäten und erlesene Weine erwerben.

SaluMare il Laboratorio del Pesce, Via Cavana 10, I-34121 Trieste,
Dienstag bis Samstag 10.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 20.00 Uhr
Tel. +39-040-304044

Der Burger vom Branzino

La Barcaccia: Triests Meeresboutique. Fischhandlungen gibt es in der Adria-Hafenstadt viele. Diese neue an der Piazza Perugino ist allerdings ganz anders als alle anderen. Nicht nur vom Ambiente her, das sich klar von den üblichen unterscheidet: Unter der am Plafond hängenden Barkasse (daher auch der Name) gibt es bunte Mosaik, viel Naturstein, einen großen Weinkühlschrank und Nischen für Gäste, die gleich im Stehen frische Fische, Muscheln oder Meeresfrüchte genießen wollen. Aber was für welche!

Denn Livio und Cristina Amato sind nicht nur darauf erpicht, in ihrer Meeresboutique absolut fangfrische Ware (vornehmlich den Fang der zwei Fischerboote seines Bruders Nevio) zu verkaufen, sondern auch Kreatives daraus zu machen. Etwa den Burger aus Branzino, Orata und etwas Radiccio, der mit Polenta serviert wird. Oder rohe Thunfischwürfel mit frischem Ingwer. Oder Wolfsbarsch-Carpaccio mit Honig und Peperoni. Oder Crepes mit Jakobsmuscheln. Oder gar Anchovis mit Orangenmarinade. Wer noch mehr Auswahl haben möchte, sollte Donnerstag und Freitag abends kommen: Da werden die gläsernen Vitrinen mit Holz abgedeckt und das Geschäft verwandelt sich in ein edles Fischlokal. Champagner, Franciacorta oder Weine aus der Region werden glasweise ausgeschenkt, bei Schönwetter auch im Freien. Wenn Livio nicht gerade selbst im Lokal steht, kümmert er sich um sein zweites Standbein, ein kleines, aber feines und auf Fisch spezialisiertes Catering-Unternehmen. Oder er hält gerade Vorträge über Fische, die im Golf von Triest gefangen werden.

Pescheria La Barcaccia
Di–Sa 8.00–14.00 Fischhandlung; Do & Fr 18.30–22.00 Restaurant
Piazza Perugino 7/A
I-34124 Triest
Tel. +39-040-944-994

Buschenschenken – Gemütlichkeit im Freien

Typisch Triest: Osmize. Wenn es in und um Triest Herbst wird, kennen viele Bewohner der Stadt nur ein Thema: Welche Osmiza gerade geöffnet hat. „Osmiza“ kommt vom slowenischen Wort „osmica“ – und das bedeutet „acht“. Genau acht Tage lang war es den Winzern unter Kaiser Joseph II. gestattet, den eigenen Wein auszuschenken. Überall im alten Österreich, also auch im heute italienischen und slowenischen Teil des Karstes, hat dieses Erbe von 1784 überlebt. Auch wenn jede Osmiza mittlerweile bereits zehn Tage pro Jahr offen hat und nicht nur Wein, sondern auch regionale Spezialitäten bereithält. Alle dieser gemütlichen Treffpunkte für Wein-Liebhaber haben schattige Gärten, viele sogar mit atemberaubender Sicht auf Triest und das Meer.

Die Gäste des Hotel Riviera und des Grand Hotel Duchi d´Aosta haben übrigens in Sachen Osmize einen Vorsprung: An der Rezeption weiß man immer, welche Buschenschank gerade – ganz so wie ein Heuriger in Österreich – ausgesteckt hat. Ein entscheidender Vorteil: Denn die urigen Schänken haben immer viel zu kurz geöffnet...

Prosciutto unter Eichenbäumen. Danilo Lupinc gilt als einer der Väter der Wein-Renaissance im Karst: 1980 füllte er den autochthonen Weißwein Vitovska als einer der ersten in Flaschen. Heute ist er stolzer Besitzer eines Osmiza-ähnlichen Lokals in Prepotto, das sechs Monate im Jahr geöffnet hat. Lupinc schenkt in seinem schattigen Garten unter Eichen und Pinien vor allem herben Malvazia und kräftigen (roten) Terrano aus, als kulinarische Begleitung dazu gibt es Jota, die traditionelle Kraut- und Bohnensuppe, Gnocchi, Prosciutto, Salami und Apfelstrudel – selbstverständlich alles hausgemacht. Sollte das Wetter einmal umschlagen, verwöhnt Lupinc seine Gäste im gemütlichen Steinhaus am offenen Kamin.

Danilo Lupinc, Prepotto, 11/B, I-34011 Duino-Aurisina (TS)
geöffnet Freitag bis Montag von Mai bis Ende Oktober
Tel. +39-040-200-848

Bajta – der Karst-Fleischhauer mit eigener Osmiza. Die Anfahrtsroute nach Sales bei Sgonico findet kaum jemand auf Anhieb, aber nach dem Weg zu fragen lohnt sich. Die Familie Skerlj, die die Landwirtschaft mitten im italienischen Teil des Karsts betreibt, züchtet neben schottischen Hochlandrindern auch Schweine, die vorzugsweise zu Würsten, Osso Collo, Speck und Karstschinken verarbeitet werden. Letzterer reift nach seiner Luft-Trockenphase in einem in den Karstfels gehauenen Keller mindestens 13 Monate lang. Anschließend wird er (so wie alle anderen Fleischwaren des Hauses) im eigenen Metzgerladen verkauft.

Doch nicht nur mit fleischlichen Genüssen beschäftigt man sich auf dem Bauernhof, sondern auch mit flüssigen: Man betreibt Weinbau, baut auf wenig Fläche vor allem die autochthone Karst-Rebensorte Vitovska an, im Karst-Keller gleich neben den Schinken in kleinen Holzfässern reift.

Ein Besuch bei Bajta lohnt sich immer: Man kann nicht nur herrlich einkaufen, sondern auch ganz wunderbar einkehren: An die Fleischhauerei angeschlossen ist auch eine kleine Osmiza. Man sitzt dabei auf einer Terrasse am Rand einer Dolina – eines Grabens im Karst – und schlemmt die rustikalen Produkte des Hauses oder das, was die Köchin daraus zubereitet. Spezialitäten sind die Schweins-Stelze, Zunge vom Rind oder Schwein, gekochtes Geselchtes mit Kren und Kraut oder deftige Gerichte mit Bohnen oder Getreide. Dazu gibt es selbstverständlich den eigenen Wein.

Fattoria Carsica Bajta
di Skerlj Slavko & C S.S.
I-34010 Sgonico (TS), Sgonico 15/A
Tel. +39 040 229 60 90
info@bajta.it
www.bajta.it

Ganz schön chic – Bars in Triest

Bollicine: Zum Aperitif in Triests Schaumwein-Zentrale. Wer in Triest auf einen Aperitif geht, bekommt mehr als nur ein Getränk serviert. Meist gibt es auch Oliven, Käse oder Salami dazu. Anders im Bollicine (deutsch: „Perlen“), der auf Champagner, Franciacorta und Prosecco spezialisierten und mit Sicherheit stylishsten Bar in Triests. Da gibt es kleine Schüsselchen mit höchst kreativen Köstlichkeiten im Miniatur-Format dazu – mal eine Artischockencreme mit Käse vom Karst, mal Avocado-Espuma mit Mozzarella-Praline und Olive oder cremige Waldpilz-Polenta. Täglich quasi einen anderen Gruß aus der Küche in zwei bis drei Variationen. Während sich die Aperogäste beim Auslöffeln erfreuen, können sie Koch Fabio in seiner offenen Schauküche bei der Arbeit zusehen. Denn abends wird groß aufgekocht.

Schnörkellose, klare Linien prägen das Bollicine, das sofort von Triests Beautiful People als Szene-Treff angenommen wurde: Ein dunkelgrauer Fußboden, ein wenig Holz und Sitzgarnituren aus Leder, deren Farbe irgendwo zwischen Lila und Flieder liegt. Eine riesige Theke aus gebürstetem Aluminium und darauf zwei mit Eis gefüllte Glaspokale. In einem die Prosecco-, im anderen die Champagner-Flaschen – lauter verschiedene, versteht sich. Zur glasweisen Ausschank.

Im Sommer erweitert sich das Bollicine um einen Gastgarten unter freiem Himmel am Wasser – am Canale Grande Triests, dem einstigen Versorgungshafen der Stadt für kleinere Handelsschiffe, der zur beliebten abendliche Flaniermeile wurde

Bollicine
Ostriche e Champagne
Piazza San Antonio Nuovo 2a
I-34122 Trieste
Tel. +39-040-771 041
Mo – Do 9 – 24 Uhr, Fr – Sa 9 – 2 Uhr
www.lebollicine.net
info@lebollicine.net

Urbanis: Triests urbanste Bar

Morgens, mittags, abends, nachts: Die Bar Urbanis, nur ein paar Schritte von der Piazza Unità entfernt, scheint niemals zu schließen. Und sie ist immer gut besucht, im Winter ganz so wie im Sommer. Denn ihr Name ist quasi Programm. Ein riesiger Raum mit einem historischen Mosaikboden, der aus dem Gründungsjahr 1832 stammt, an zwei Seiten flankiert von einer nicht enden wollenden Bar, ein paar Tische auf einer Art Podium und eine riesige goldene, minimalistisch und dreidimensional gestaltete Uhr mit zwei Zifferblättern: In der einstigen Pasticceria wird den ganzen Tag lang Kaffee serviert, dazu gibt es Croissants und wunderbare Miniportionen kreativer Desserts zum Löffeln. Mittags kommen viele auf einen Salat oder ein Tramezzino vorbei, die vorzugsweise zu einem Glas Prosecco geordert werden, und nach Büroschluss scheint sich Tout Trieste beim Aperitiv im Urbanis zu treffen: Zu Campari, Aperol oder Sprizz reicht man (gratis) Oliven, getrocknete Tomaten und kleine Snacks, und ein Live-DJ untermalt das ganze dezent mit Chill-Out-Musik. Nachts treten dann die Barkeeper mit ihren Shakern und Tumblern in Aktion. Wer sich zum Drink eine Zigarre oder Zigarette genehmigen möchte, braucht dabei nicht – wie sonst in Italien üblich – vor die Tür zu gehen: Das Urbanis verfügt über einen der ganz wenigen Raucher-Räume (Sala Fumatori) in Triest. Mit gut funktionierendem Luftabzug übrigens...

Bar Urbanis, Via Teatro 4, I-34100 Trieste
Täglich 7.00–24.00 Uhr, Freitag und Samstag bis 2.00 Uhr
Tel. +39-040-365-914

Triests best sortierter Weintreff

Gran Malabar: Ein Paradies für Weinliebhaber. Zum Weintrinken in ein Kaffeehaus? Warum nicht – zumindest in Triest. Walter Cusmich verwandelte vor 20 Jahren das 60 qm kleine Stehcafé mit eigener Rösterei an der Piazza San Giovanni in eine Enoteca der besonderen Art und schuf so den beliebtesten Treffpunkt der Weinliebhaber Triests: In den Kellern der Malabar lagern 60.000 Flaschen, und die Verkostungen, die in unregelmäßigen Abständen durchgeführt werden, locken selbst internationale Spitzenwinzer wie Angelo Gaja aus dem Piemont an die Adria. 700 Winzer wurden dem Publikum auf diese Weise bereits präsentiert.

Der umtriebige Cusmich gilt nicht nur als Kommunikations-Genie, sondern auch als einer der Väter des Weinwunders im Karst: „Ob Kante, Zidarich, Vodopivec, Ferluga oder Sancin – sie alle schafften erst durch die Präsenz ihrer Weine in der Gran Malabar den großen Durchbruch“, meint der in Triest lebende Autor Veit Heinichen. So wie Commissario Laurenti, der Protagonist seiner Krimis, ist auch er als Stammgast oft hier anzutreffen.

Zu den über 40 glasweise ausgeschenkten Kostbarkeiten, die zu erschwinglichen Preisen angeboten werden, kann man Käse aus dem Karst und feine Salami genießen.

Sollte man zum Abschluss doch noch Gusto auf einen kräftigen Espresso bekommen, ist man in der Malabar ebenfalls an der richtigen Adresse. Also doch ein Kaffeehaus?

Gran Malabar, Piazza San Giovanni 6, I-34122 Trieste
Tel. +39-040-636-226

Info:

Hotel Riviera, I-34010 Triest,
Strada Costiera 22, Tel. +39-040-224-551, Fax +39-040-224-300,
info@rivieramax.eu, www.rivieramax.eu
Grand Hotel Duchi d'Aosta, I-34121 Triest,
Piazza Unità d'Italia, 2, Tel. +39-040-76-000-11, Fax +39-040-366-092,
info@duchi.eu, www.duchi.eu

Presseinfo:

Ruth Zeillinger, Tel. +43 (0) 664/254 57 97,
Fax +43 (0) 66477/254 57 97, ruth.zeillinger@rzpr.at, www.rzpr.at